

Profi-Folienbeutel

für Ihren Vakuumierer

6-Sterne-Qualität
für langanhaltende Frische



- * stark & reißfest
- * Rippenstruktur für optimales Vakuum
- * stabile Schweißnaht
- * schützt vor Gefrierbrand
- * kochfest
- * mikrowelleneeignet
- * BPA - frei



- ✓ natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe
- ✓ länger **frischer** genießen
- ✓ **gesünder Essen** – Vitamine und Mineralien bleiben erhalten

Frisch
bleibt
frisch!

Art. Nr.	1219
EAN	40 38437 01219 4
Größe	20 x 30 cm
Stück pro VPE	50
VPE	6
Vertriebssystem	Classic

Geeignet für alle Balken-Vakuumierer der Caso Modelle: VC10, VC12, VC100, VC120, VC200, VC220, VC 300 Pro, VC320 Pro, FastVac 3000, FastVac 4000 – auch geeignet für die Marken: Rommelsbacher, LAICA, Gastroback, Foodsaver, Genio, Solis, uvm.



SOUS VIDE - Trend aus der Sterneküche:

Fleisch, Fisch oder Gemüse lassen sich im Vakuumbeutel kochen. Der Vorteil: Die Lebensmittel garen im eigenen Saft und werden besonders zart und schmackhaft. Vitamine, Mineralien und Geschmacksstoffe bleiben so erhalten.

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 9
59757 Arnsberg
fon 02932-547 66 0
fax 02932-547 66 77
www.caso-germany.de
info@caso-germany.de